

Seasonal Delicacies & “SHIAWASE MANTEN” Wagyu from CHIBA

～醍醐味～

旬の味覚と和牛“しあわせ満天牛” ¥17,500

前菜

金目鯛の昆布メ炙りと菜の花のサラダ
あおさ海苔のドレッシング

Appetizers

Broiled Kelp Marinated Alfonsino and Rape Blossoms Salad
with Laver Dressing

スープ

帆立貝柱のグリル
干し貝柱のアクセントをつけた白菜のクリームスープ

Soup

Grilled Scallop with Dried Scallop in Chinese Cabbage Soup

魚料理

平目のグリル
百合根のマッシュと西京味噌の香るバターソース

Seafood

Grilled Flatfish with Mashed Lily Bulb
with Butter Sauce “SAIKYO-MISO” Flavor

千葉産しあわせ満天牛

下記より1品お選びください

- ・サーロインステーキ 150g
- ・フィレステーキ 100g

CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef

Please select one of the following

- Grilled Beef Sirloin 150g
- Grilled Beef Tenderloin 100g

with Seasonal Vegetables

旬野菜の盛り合わせ

Rice

Please select one of the following

- Steamed CHIBA Local Rice
- “KAMAMESHI” Cooked Rice with Laver and Shrimp
- Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

御食事

下記より1品お選びください

- ・千葉 多古産 コシヒカリ
- ・青海苔と小海老の釜飯
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス

東金産味噌の赤だし 季節の香の物

Dessert

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Food Ingredients are subject to change due to market conditions

仕入れの状況等により内容が変更になる場合がございます

We use rice from CHIBA

当店のお米は千葉産コシヒカリです

* 上記の料金にはサービス料10%と税金が含まれております。
All prices include 10% service charge and applicable government tax.

特別な食事制限、食品アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付けください。
Allow us to fulfill your needs - please let one of our wait staffs know
if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances